

Анар Итица



Октябрь 2017, № 10 (119)

В НОМЕРЕ:



Счастливый возраст:
1 октября - Международный
день пожилого человека



Вкусно и безопасно:
об изменениях
в работе столовой
«Анар ПФ»



ЕНПФ: Достойная пенсия?
Работать официально с «белой» зарплатой!



Счастливый возраст

1 октября – отмечается День пожилого человека. Принято, этот праздничный рубеж в жизни человека отмерять моментом выхода на заслуженный отдых. Впрочем, отдых – понятие относительное, как и возраст пенсионеров тоже.



Есть у нас и молодцеватые сотрудники-пенсионеры с военной выправкой – бывшие военнослужащие: в основном, они составляют костяк службы охраны СПЗ - **Виталий Егорович Головин, Салих Салимзянович Давлетшин, Владимир Дмитриевич Литвинов**; нашу службу безопасности и охраны труда возглавляет **Степан Петрович Понкратов**, а среди наших ближайших партнеров - заместитель директора ТОО «Акнар ТС» **Сергей Иванович Тимошенко**.

Производство у нас непростое, с напряженным графиком работы и жестким технологическим режимом, поэтому работающих пенсионеров у нас не много. Мы благодарны всем тем, кто, выйдя на заслуженный отдых, смог остаться в наших рядах, поддерживая своим трудом предприятие и передавая знания и опыт следующему поколению работников «Акнар ПФ». Спасибо, вам:

Наталья Афанасьевна Баранова, Владимир Николаевич Земсков (фото на обложке слева), **Анастасия Михайловна и Николай Николаевич Косяк, Татьяна Кондратовна Кузнецова, Владимир Иванович Лебедев, Наталья Александровна Лучина, Юрий Васильевич Матюшкин, Татьяна**

Григорьевна Моисеева, Валентина Васильевна Овчарова (на фото слева), **Галина Викторовна Семейкина, Вячеслав Владиславович Сороковский, Виктор Алексеевич Шуваев, Тамара Михайловна Кипячова**, так же наши поздравления **Любови Кузьминичне Булгаковой и Раисе Федоровне Крикуновой!** Здоровья и благополучия вам и вашим близким.

Думаем, будет уместно вспомнить и поздравить наших работников-юбиляров 2017 года, чей трудовой стаж заслуживает уважения, да и нашему предприятию все они отдали более 10 лет своей жизни. Каждый из них работает на ответственном участке производства, коллеги знают и ценят их опыт. Поздравляем **Владимира Егоровича Делова**, газозлектросварщика РМС; **Сайдалы Аскаревича Оспанова**, слесаря по ремонту технологического оборудования РМС; **Александра Дмитриевича Ворожейкина**, оператор техходов РМС; **Сергазы Сеитовича Ахметова** рабочего-забойщика цеха убоя и переработки птицы. **С шестидесятилетием, мужики!**

Редакция газеты

Здоровье нации: Фортификация муки — что нужно об этом знать

Сегодня большая часть продуктов питания в результате технологической обработки теряет свои полезные свойства. Лучший способ их восстановления – обогащение.

Фортификация – это обогащение пшеничной муки витаминами и микроэлементами.

Фортификация муки предупреждает развитие их дефицита, способствует сохранению нормальной физической и умственной трудоспособности, снижает заболеваемость и смертность населения. Употребление фортифицированной муки снижает распространенность анемии на 30%, т.к. причиной ее возникновения является недостаток фолиевой кислоты и железа, входящих в состав витаминно-минерального комплекса.

Дефицит железа в организме детей до двух лет приводит к необратимым негативным воздействиям на развитие мозга, отмечается отставание в физическом и умственном развитии, снижение восприимчивости к информации, низкая успеваемость в учебе.

Когда мы дышим, мы потребляем кислород. Частицы железа в нашем организме переносят его и доставляют ко всем органам нашего тела. Без воздуха человечество умерло бы в считанные минуты. Без железа в крови тоже! Неадекватное количество железа в крови вызывает малокровие или железодефицитную анемию. Железодефицитная анемия у взрослых ведет к снижению работоспособности, риску развития злокачественных опухолей, особенно желудка, простаты, пищевода, прямой кишки, грудной железы, затяжного и тяжелого течения опасных инфекционных заболеваний, таких как туберкулез.

В результате железодефицитной анемии у беременных женщин могут быть кровотечения в родах с последующим ухудшением здоровья, рождаются ослабленные и анемичные дети с низким уровнем иммунитета, недоношенные младенцы с низкой массой тела, бывают нарушения развития плода, выкидыши и мертворождения.

Особое место в этом списке продуктов, необходимых для обогащения витаминами и микроэлементами, занимает мука, поскольку мука потребляется всем населением. Ежегодно население планеты употребляет в пищу более 400 млн. тонн муки, и основная часть этой муки производится большими мукомольными заводами. Фортификация муки и выпечка из нее хлеба позволяют существенно укрепить здоровье населения. Мука является технологически наиболее оптимальным продуктом для обогащения многими витаминами и микроэлементами.

Таким образом, фортификация муки необходима, поскольку она является наиболее эффективной формой профилактики дефицита витаминов и микроэлементов.

Г. Адамбекова, главный специалист Управления охраны общественного здоровья Октябрьского района г. Караганды



Вкусно и безопасно

Столовая «Акнар ПФ» всегда была предметом гордости предприятия – готовили вкусно и относительно недорого, почти как дома. Со временем многое изменилось: и экономическая ситуация на предприятии (считаем каждую «копейку»), и персонал (на смену «домашним хозяйкам» приходят профессионалы, да и, в целом, рабочий коллектив во многом обновился), и, что принципиально важно – отношение государственных контролирующих органов, которые стали пристально отслеживать организацию питания на производстве.

Так в 2017 году столовая «Акнар ПФ», как и многих промышленных предприятий, дважды становилась объектом плановой проверки Управления охраны общественного здоровья Октябрьского района г. Караганды.

Поэтому пересмотреть работу производственной столовой с точки зрения соответствия Санитарным правилам («Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» №234 от 19.03.2015 г.) стало насущной задачей службы качества и пищевой безопасности.

Небольшой коллектив столовой во главе с **Натальей Семеновной Полещук** ответственно и восприимчиво отнесся к необходимости менять подходы к своей работе: да, мы по-прежнему готовим вкус-

но, но и соблюдаем установленные требования к эксплуатации, санитарной обработке (мойке и дезинфекции) оборудования, инвентаря, посуды и, конечно, к приготовлению пищи. А их много: например, не только к условиям хранения продуктов, но и их подготовки к приготовлению, способам тепловой обработки (как часто менять масло для фритюра – тоже регламентировано), ограничивается ассортимент покупаемых продуктов и приготавливаемых блюд. **Разница между домашней кухней и фабричной – очень существенная.** Поэтому качество блюд в приоритете количества – их ассортимента на раздаче.

Кстати, на ваш вкус, мало соли?! Воспользуйтесь солонкой – ограничить использование соли при приготовлении блюд – письменная рекомендация Комитета охраны общественного здоровья.

Для безопасного приема пищи постепенно обустраиваются и помещения столовой: посетителям есть, где вымыть с мылом и высушить руки, снять верхнюю одежду, удобно воспользоваться чистыми и сухими столовыми приборами, салфетками, взять специи. В планах – сделать более интенсивным освещение в общем зале столовой СПЗ.

Изменения в служебных и производственных помещениях столовой не заметны посетителям, но они есть, чтобы соблюсти условия безопасного хранения, пригото-

вления пищи и обслуживания посетителей.

И самое главное, все изменения осуществляются в соответствии с нашим главным принципом: сначала (или параллельно) налаживаем систему управления – потом вкладываем деньги. Да, любые изменения встречают сопротивление («нам неудобно, непривычно»), подчас недоверие («украдут-сломают»), но, в конце концов, правила упорядочивают и работу, и взаимодействие: для работников столовой и нас, посетителей, это движение навстречу – для лучшего и безопасного питания.

Приятно, когда отмечают и обновление ассортимента, и улучшение качества обслуживания. При этом повара еще балуют нас отменной выпечкой, кстати, только из обогашенной муки – такое требование законодательства РК.

Но это еще не все изменения – впереди работа по налаживанию автоматизированного бухгалтерского учета питания, уже по инициативе бухгалтерии, для оптимизации экономики питания и исключения человеческого фактора из системы учета, в конце концов, – прозрачности и оперативности наших расчетов в столовой. Этот путь нам еще предстоит пройти вместе.

И. Алясова,
директор по
пищевой безопасности
ТОО «Акнар ПФ»



Ирина Юрьевна Денисова - повар столовой



Система хранения круп



ЕНПФ: РАБОТАТЬ ОФИЦИАЛЬНО С «БЕЛОЙ» ЗАРПЛАТОЙ!

Не так давно директор по персоналу ТОО «Акнар ПФ» **Екатерина Владимировна Ваулева** была приглашена на встречу с представителями АО «Единый накопительный пенсионный фонд» и Советником Президента АО «Государственный фонд социального страхования» **Ферхо Светланой Ивановной** и другими уполномоченными лицами по теме правильности и своевременности уплаты социальных и пенсионных отчислений.

Конечно, на совещании был поднят резонансный для нашего общества вопрос изменений в пенсионной системе. **Екатерина Владимировна**, поделилась с нами основными выводами обсуждений принятых изменений:

Как надо работать, чтобы получить «приличную» пенсию?! Иметь минимум тридцать три года подтвержденного трудового стажа и максимальный (а это с 1998 года) срок участия в накопительной пенсионной системе. Чем больше ваш оклад – тем выше пенсия, а это значит, что мы все заинтересованы в официальной, «белой», зарплате и полных социальных отчислениях. К счастью, для нашего предприятия опасения многих наших сограждан о неадекватных фактическому заработку социальных

отчислениях – не актуальны, у нас взаимоотношения работника и работодателя закреплены договорными отношениями, полностью соответствующими требованиям трудового Законодательства РК. Однако призыв-предупреждение к тем работникам и работодателям, кто не показывает свою фактическую зарплату, прозвучал явно, работники становятся заинтересованными работать официально.

Безусловно, стаж работы необходимо подтверждать – иметь соответствующие записи в Трудовой книжке. Да, в принципе, – иметь Трудовую книжку! К сожалению, сейчас ее отсутствие у соискателей при приеме на работу – сплошь и рядом. Наш отдел по работе с персоналом постоянно и настойчиво требует ее иметь – просто купите и принесите, мы сделаем соответствующие записи о приеме на работу и легализуем вас как полноценного работника. Скептицизм по отношению к этому важнейшему документу, особенно у молодых, встречается нередко, но это до поры до времени... Кстати, в «официальных» зарплатах и адекватных социальных отчислениях особенно заинтересованы женщины. Ведь, начисление размера начисляемых пособий по беременности и родам тоже зависит от официального оклада.

Нововведения вступают в силу с **1 июля 2018 г.** Коснутся они и тех, кто, проработав по 30-40 лет, получает небольшую пенсию, начисленную с приоритетным учетом размера оклада. Произойдет перерасчет пенсий, с учетом не только имевшим место в свое время размеров окладов, но и стажа работы. Это, как надеются, разработчики системы, поможет снять социальную напряженность среди тех пожилых людей, которые чувствуют себя ущемленными из-за невысокого размера пенсий при многолетнем трудовом стаже.

Ряд изменений произойдет в пенсионной системе уже с **1 января 2018 г.** Осталась в силе возможность наследовать пенсионные накопления. Однако получать, так называемые единовременные выплаты, при выходе на пенсию наши граждане уже не смогут: по соответствующему коэффициенту будут рассчитаны ежемесячные пенсионные платежи.

В целом, предстоящая модернизация пенсионной системы направлена на «легализацию», в соответствии с действующим законодательством, всех трудовых взаимоотношений в нашем обществе.

Е. Ваулева, директор по персоналу ТОО «Акнар ПФ»

Больше фото и других материалов на www.aknar-pf.kz и Facebook (просто наберите «Акнар ПФ»)



Мордвинцев Андрей Валентинович Директор Карагандинского областного филиала АО ЕНПФ

Газета: «Жар Птица»
 №10 (119) Дата выхода: 17.11.2017
 Редактор: И.В. Алясова
 Верстальщик: Ю.Б. Лукьянова
 Собственник: ТОО «Акнар ПФ».
 Свидетельство о постановке на учет периодического печатного издания и (или) информационного агентства № 10659-Г, выданное Комитетом информации и архивов Министерства культуры и информации Республики Казахстан от 30.01.2010 г.
 Отпечатано: ТОО «Арко», г. Караганда, ул. Сатпаева, 15. Тел.: +7 (7212) 41-17-80. Тираж издания: 300 экз.
 Периодичность: один раз в месяц.
 Адрес редакции: г. Караганда, Северная Промзона, 100020. Тел. 8(7212)538268
 E-mail: ialyasova.pf@aknar.kz
 Электронная версия издания на сайте www.aknar-pf.kz